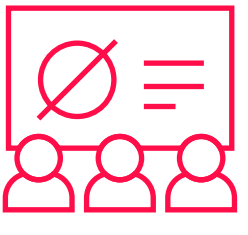




CURSO

PESCADOS Y

MARISCOS



ACERCA DEL CURSO:

PESCADOS Y MARISCOS

Desarrollar tu propio negocio con una propuesta culinaria inspirada en los mejores platos fríos y calientes de pescados y mariscos, bajo el asesoramiento de nuestros reconocidos chefs.

DIRIGIDO A

- › Público en general con interés por el mundo culinario.

TEMARIO

Sesión 1: Los Clásicos

- › Ceviche - Leche de tigre
- › Tiradito
- › Pulpo al olivo

Sesión 2: Sopas y Caldos

- › Sudado de pescado
- › Parihuela
- › Chupe de pescado

Sesión 3: Piqueos

- › Uñas de cangrejo al panko
- › Yuquitas rellenas
- › Conchitas a la parmesana

Sesión 4: Arroces

- › Chaufa de Mariscos
- › Tacu tacu de mariscos
- › Arroz con mariscos

Sesión 5: Platos de fondo

- › Pescado a lo macho
- › Pescado a la chorrillana
- › Pescado a la norteña

Sesión 6: Fuentes

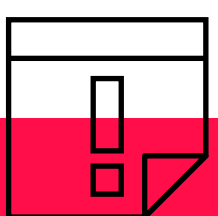
- › Jalea mixta
- › Ceviche frito
- › Choros a la chalaca

Sesión 7: Parrillas y Grill

- › Langostinos anticuchos
- › Pulpo al grill
- › Calamar relleno

Sesión 8: Mariscos

- › Cocktail de camarones
- › Cau cau de mariscos
- › Locro de mariscos



Contenido del temario a modo referencial. Instituto SISE se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del curso no se vea afectada.



DURACIÓN:

- 8 sesiones, equivalente a 24 horas académicas.
- 6 meses, equivalente a 600 horas académicas.



MODALIDAD:

- 8 SESIONES
presencial
- 6 MESES
presencial - convenios



DIPLOMA

A nombre del Instituto SISE:
PESCADOS Y MARISCOS

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN **SISE?**



INFRAESTRUCTURA TOTALMENTE EQUIPADA

Aprendizaje práctico en nuestras modernas cocinas.



STAFF DE DOCENTES

Plana docente con experiencia y reconocidos por su trayectoria.



METODOLOGÍA LEARNING BY DOING

Aprendizaje 100% práctico. Aprendemos haciendo, no escuchando.



DIPLOMA DIGITAL GRATUITO

Al finalizar satisfactoriamente el curso podrás solicitar tu DIPLOMA DIGITAL GRATUITO a nombre del Instituto SISE.



RECETARIO DIGITAL

Antes del inicio, se enviará el recetario en formato digital para el desarrollo del curso completo.



MODELO DE DIPLOMA

SISE ➤

DIPLOMA

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

Identificado(a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

PESCADOS Y MARISCOS

Realizando un total de: 8 sesiones, equivalente a 24 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, _____ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"





SISE ➤

DIPLOMA

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

Identificado(a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

PESCADOS Y MARISCOS

Realizando un total de: 6 meses, equivalente a 600 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, _____ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"





SISE»



INFORMES E INSCRIPCIONES

 +51 934 131 088

 625 5656

